

























JEDILNIK

11. TEDEN (od 18. 11. do 22. 11. 2024)

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	LEŠNIKOV NAMAZ, POLNOZRNATI KRUH, MLEKO LOKALNEGA DOBAVITELJA (IK) S 100% KAKAVOM, MANDARINA.  	GRAHOVA KREMNA JUHA, PIŠČANEC V PARADIŽNIKOVI OMAKI, RIŽ, ZELENA SOLATA Z BIO ZELENO LEČO .  
TOREK	PURANJA PRSA V OVOJU, OVSENI KRUH, KISLE KUMARICE, OTROŠKI ČAJ.  	DOMAČA JUHA Z JAJCO, DUŠENA MLADA GOVEDINA (IK) V OMAKI, BIO POLŠIROKI POLNOZRNATI REZANCI , ZELJE V SOLATI.   
SREDA	DOMAČI NAVADNI JOGURT (IK) , ČOKOLADNE GRANOLE, GRAHAM KRUH, JABOLKO (ŠS) .  	OHROVTOVA JUHA, SESEKLJANA PEČENKA, BIO KISLA REPA S FIŽOLOM, POLNOZRNATI KRUH.  
ČETRTEK	GOVEJA JUHA Z ZAKUHO IN GOVEDINO, POLBELI KRUH.  	ZELENJAVNA KREMNA JUHA, PEČEN PANIRAN RIBJI FILE, BIO KROMPIRJEVA SOLATA Z BIO ČEBULO , ČRNI KRUH.   
PETEK	BIO BOROVNIČEVA MARMELADA , BIO MASLO , ČRNI KRUH, ALPSKI ČAJ Z BIO LIMONO IN RJAVNIM SLADKORJEM.  	BIO JEŠPRENJ Z BIO KORENJEM IN PEČENO PREKAJENO ŠUNKO, ČRNI KRUH, ČOKOLADNI PUDING Z VIŠNJEVIM PRELIVOM.  

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

V naši kuhinji se pri pripravi hrane uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo živila iz sheme kakovosti (**ekološka pridelava – BIO**, **izbrana kakovost – IK**).

LEGENDA ALERGENOV:



ŽITA, KI VSEBUJEJO **GLUTEN**



RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI (VSEBUJEJO LAKTOZO)



JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH



LISTNA ZELENA IN PROIZVODI IZ NJE